Nr. 15 Vilnius 1938 m. rugpiūčio 16 d. I metai

ŪKININKAS

::: SAVAITINIS „AIDO“ PRIEDAS ŪKININKAMS :::

Pradedant ūkinikauti viensėdžiuose

Mūsų kaimai smarkiai skirstosi viensėdžiais, nes ūkiškai susipratę ūkininkai jau gerai įvertina visus patogumus, kuriuos teikia gyvenimas viensėdžiais.

Ūkininko žemės sukomasavimas į vieną vietą padaro didelį perversmą ūkininkavime. Todėl dažnai ūkininkas, gavęs žemės sklypą, nežino nuo ko čia pradėti darbą ir kaip ūkininkauti? Dauguma ūkininkų, ilgai negalvodami, padalina savo skiypą į tris lygius laukus, kaip buvo kaime ir vėl pradeda dainelę iš naujo... Kiti vėl, gavę sklypus labai vėlai rudenį, nuvėluoja žieminių javų sėją arba jų visai nesėja, mėšlo neveža ir tik laukia, rankas sudėję, kitų metų.

Taip elgtis yra vis tiek, kaip sau žalą daryti. Jeigu numatoma, kad sklypų paskirstymas ūkininkams bus tik vėlai rudenį, tai žieminius javus reikia, visiems susitarus, pasėti rėžiuose, kaip anksčiau arba, dar geriau, kiekvienas ūkininkas per vasarą turi stengtis suarti visą savo žemę visuose laukuose. Tada bus suarta visa kaimo žemė ir rudenį, paskirsčius sklypus, bus galima visur sėti žieminius javus. Čia tik būtų keblumas su mėšlo išvežimu. Bet jį dalinai būtų galima pavaduoti mineralinėmis trąšomis, o dalinai išvežti ir iškratyti ant pasėtų rugių, kaip pas mus dažnai yra daroma. Rudenį mėšlas, gulėdamas ant dirvos paviršiaus, greičiau supus ir susigers į žemę, nes tada esti pakankamai drėgmės. Vėlai apārti rugiams mėšlą neišsimoka — nespėja jis supūti ir žieminiai javai maža iš jo tepasinaudoja ir jis tik laiko žemę iškėlęs, ko rugiai nemėgsta.

Neturint pakankamai laiko žieminiams gerai paruošti dirvos, reikia pasirinkti jiems geriausias, švariausias dirvas, nežiūrėti, kad tos dirvos būtinai būtų vienoje vietoje (viename lauke). Rugius galima sėti po anksčiau nukastų bulvių, po ankštinių augalų ir po rugių. Blogiausia vieta rugiams yra po miežių ir avižų. Jei neturima daugiau kiek geriau paruoštos ir patręštos žemės, rugių reikia tik tiek pasėti, kiek yra vilties pusėtiną iš jų derlių susilaukti. Kviečių pirmais metais geriau visai nesėti, nes jie reikalauja gerai išdirbtos ir įtręštos dirvos.

Per pirmuosius dvejus metus po paskirtymo viensėdžiais, geriau yra nedalyti gauto sklypo į bet kokius nuolatinius laukelius. Nes pradžioje žemė esti labai nevienodai išdirbta, o dažnai, daugelyje vietų labai apleista, piktžolėta, su aukštomis ežių sienomis. Todėl per pirmuosius dvejus ukininkavimo metus viensėdyje, geriau laikytis, taip vadinamo, laisvo augalų vaismainio. Tai reiškia, sėti kiekvieną augalą tinkamiausioje jam viatoje, nesilaikant jokios laukų sistemos. Tų augalų, kuriems visiškai neturime savo lauke tinkamos vietos, pradžioje geriau visai nesėti, kol bus pagerinta žemė.

Blogiausią žemę, kuri daugiausia yra reikalinga sulyginimo, išdirbimo ir patręšimo, reikia palikti juodu pūdymu. Pūdyme, kur galima, reikia pasėti lubiną. Tada rudenį po lubino turėsime gerą vietą žieminiams javams. Jei neturime atitinkamos vietos dobilams, pirmais metais jų visai nesėkime. Geriau juos pavaduokime vikų ir peliuškų su avižomis mišiniais, kuriuos reikia pasėti ant mėšlo.

Bulvėms taikykime menkesnę, lengvesnę žemę, bet už tai gerai pamėžkime mėšlu.

Tokiu būdu ūkininkaujant, per porą metų pasitaisys ir geriau išsidirbs visa viensėdžio žemė. Tada jau bus galima įvesti nuolatinę augalų sėjomainą—paskirstyti žemę į laukelius. Tik jokiu būdu neleistina vėl grįžti prie trilaukės sėjomainos, kaip buvo anksčiau kaime. Bet reikia, pasitarus su agronomu, paskirstyti žemę į tinkamiausią tam ūkiui daugialaukę sėjomainą.

Taip pat, išėjus į viensėdį, reikia apsvarstyti, ar turėsime pakankamai pašaro gyvuliams išše[illegible] per žiemą ir ar turėsime vasarą pakankamai ganyklos. Jei numatome, kad su pašaru gali būti striuka, reikia geriau gyvulių skaičius sumažinti, kad būtų galima lengvai juos iššerti. Tada likę gyvuliai duos daugiau naudos, nei kad jų būtų daugiau ir visi alkani.

Dažnai mūsų ūkininkai, išsiskirstę į viensėdžius, stengiasi paskubomis, kuo greičiausiai pernešti ir trobas į koloniją. Paskubomis pernešamos trobos labai neplaningai, neapgalvotai sustatomos, atrodo, kaip neštos ir pamestos pasilsėti kelioms dienoms.

Su trobų perkėlimu į koloniją nereikia taip skubintis ir statyti jų taip provizoriškai ir tandetiškai, kaip mūsų ūkininkai jas stato. Juk troboms persikelti duodama net treji metai laiko.

Prieš trobų perkėlimą į koloniją, reikia parinkti tinkamiausią sodybai vietą, kiek galint, ją sulyginti. Pirma reikia padaryti trobesiams pamatus ir tada perkelti trobas. Negalima taip daryti, kaip ligšiolei buvo daroma: pastatoma namas ant keturių kaladaičių, jame apsigyvenama ir tik vėliau daroma pakištinis pagrindas iš akmenų. Tokia troba visada apsėsta, persikreipia, susivaržo ir atrodo, kaip vėsulo susukta.

Taip pat naujoje sodyboje pirma visko reikėtų iškasti šulinį. Jeigu pasirodytų, kad ten visai negalima rasti vandens, tai geriau visai atsisakyti nuo tos vietos sodybai ir pasiieškoti kitos.

Agr. M. Čibiras.

ŪKIŠKOS NAUJIENOS

LIETUVOS VALSTYBĖJE

Didelė ūkio paroda

Šiemet rugsėjo 3 ir 4 dieną Telšiuose bus suorganizuota didelė Žemaičių žemės ūkio paroda. Į šią paroda pakviesta dalyvauti su savo eksponatais Lietūkis, Maistas, Pienocentras ir Klaipėdos krašto ūkinės organizacijos ir fabrikai.

Parodoje bus šie skyriai: gyvulių, paukščių ir kailinių žvėrių, smulkių ūkio šakų, pramonės ir liaudies meno dirbinių, namų ūkio, jaunųjų ūkininkų ratelių gaminių, žemės ūkio statybos ir statybinės medžiagos, linų auginimo ir pramonės, laukų ir pievų, žuvų pramonės ir amatininkų gaminių. Parodos metu įvyks ir karvių melžimo konkursas. Vykstantiems parodon bus duodama 25—50% bilietų kainos nuolaidos.

Parodos organizatoriai labai norėtų, kad ir mūsų krašto ūkininkai, susiorganizavę į ekskursiją, atvyktų šios parodos pamatyti.

Daug statosi naujų pieninių

Šiemet yra nepaprastai gyva pieninių statyba. Pieninės statosi naujus, mūrinius, moderniškus namus su visomis patalpomis gariniam pieninių įrengimui.

Kitose pieninėse įmontuojama nauji garinių mašinų komplektai. Dabar įmantuojamos pieninėse mašinos yra ne ką mažesnės, kaip Kauno Centralinėje Pieninėje.

Kooperatyvai supirko ir eksportavo 250 milijonų štukų kiaušinių

Nuo 1929 metų Pienocentras pradėjo eksportuoti kiaušinius. Pienocentrui kiaušinius supirkdavo ir pristatydavo vartotojų kooperatyvai ir kiaušinių supirkimo punktai. Pradžioje Pienocentras eksportavo kiaušinių nedaug, vos kelius %, likusią dalį eksportuodavo privatūs pirkliai. Bet šiemet pienocentras paėmė į savo rankas visą kiaušinių eksportą. Apskaičiuota, kad nuo 1929 metų iki šiol Pienocentras eksportavo užsienin net 250 000.000 štukų kiaušinių.

Kiaušinių eksportas nuo 1935 m. yra planingai didinamas. Iš kalno buvo numatyta eksportuoti kiaušinių: 1936 m — 40 mil. št., 1937 m.— 60 mil. št. 1938 m.— 80 mil. št., 1939 m. — 100 mil. št., 1940 m. — 120 mil. št.

Jau praktika rodo, kad Pienocentro kiaušinių eksportas gerokai prašoko anksčiau numatytus kiekius. Tai vis, vieningos ūkininkų ir kooperatyvų valios laimėjimai.

Nukentėjusiems nuo audrų ūkininkams duodamos pašalpos

Lietuvos Valstybėje yra išleistas įstatymas, kuris reguliuoja nukentėjusių nuo audrų ūkininkų šelpimą. Pagal tą įstatymą ūkininkai, nukentėję nuo audrų ir norį gauti pašalpą, privalo kreiptis su prašymais per savaitę laiko į tam tikras valsčiuose sudarytas komisijas. Komisija apžiūri laukus ir įvertina padarytus nuostolius. Ūkininkams duodamos pašalpos iki 70% audrų padarytos žalos vertės. Tik tais atvejais ūkininkas negauna pašalpos, jeigu audros padaryta žala yra ne didesnė, kaip 30% derliaus vertės. Už audros užmuštus gyvulius ar sunaikintus trobesius taip pat ūkininkams atlyginama iki 70% jų vertės.

Tarptautiniai kooperacijos kursai

Šiemet Belgijos sostinėje Briuselyje įvyksta tarptautiniai kooperacijos kursai. Iš Lietuvos Valstybės išvyko į šiuos kursus iš Pienocentro K. Jasiūnas, S. Marcinkevičius, J. Blieka ir iš Lietūkio — A. Dalinga, J. Čirpus ir J. Simonaitis. Kursai truks nuo š. m. rugpiūčio 13 iki 27 dienos.

Kooperatininkų ekskursija į užsienius

Lietuvos Valstybės Pienininkų ir Kontrolasistentų Draugija suorganizavo savo nariams įdomią ir labai naudingą ekskursiją į Suomiją, Estiją ir Latviją. Šio mėn. 3 dieną jau iškeliavo toji ekskursija. Ekskursuoja iš viso 32 asmens, kurių tarpe yra 11 pienininkų, 11 kontrolasistentų ir 10 įvairių kooperatyvų tarnautojų. Ekskursijai vadovauja Kl. Danta, Panevėžio Pienocentro skyriaus vedėjas.

Šios ekskursijos tikslas pamatyti, kokius yra laimėjimus pasiekusios kooperacijos srityje draugingosios valstybės, Lietuvos kaimynės, ir kartu pabendrauti su tų kraštų kooperatininkais ir užmegsti su jais artimesnius, draugiškus ryšius.

Mineralinės trąšos gabenamos veltui

Lietuvos Valstybės vyriausybė stengiasi visokiais būdais padėti savo ūkininkams, kad būtų galima kuo labiausiai išplėsti žemės ūkio gamybą ir apskritai, pakelti žemės ūkio kultūrą ir pačių ūkininkų gerbūvį.

Tuo tikslu šiemet vyriausybė, norėdama papiginti ir suvienodinti mineralinių trąšų kainas, nutarė trąšas išvežioti iš Klaipėdos uosto į visas gelžkelių stotis nemokamai (dykai). Tokiu būdu visose gelžkelio stotyse mineralinių trąšų kainos šiemet bus vienodos.

Be to, visa mineralinių trąšų prekyba pavesta vienam Lietūkiui, kuris už mažą, iš kalno nustatytą uždarbį aprūpins visą Lietuvos Valstybės ūkininkiją mineralinėmis trąšomis.

Mineralinių trąšų kainos už 100 kg bus tokios: Zuperis 9.35 lito, tomamilčiai 8,50 lt. Taip pat papiginamos azotinės ir kalio trąšos maždaug 1 litu už 100 kg.

Trąšų prekybą kontroliuos Žemės Ūkio Departamentas.

MŪSŲ KRAŠTE IR KITUR

Sumažino žyminį mokestį

Kaip žinome, bet kokios sutartys, kurios sudaromos nejudomą turtą perkant ar parduodant, yra apdėtos žyminiu mokesčiu. Tas mokestis anksčiau buvo lygus 4% nejudomojo turto vertės. Tiktai perkant nejudomąjį turtą iš parceliacijos, vykdant žemės ūkio reformą, tas mokestis buvo sumažintas iki 1% turto vertės.

Šiemet balandžio 28 d. išėjo naujas įstatymas (Dz. U. R. P. Nr. 32, poz. 276) apie žyminį mokestį. Tas įstatymas pradėjo veikti nuo š. m. gegužės mėn. 14 d. Pagal šį įstatymą užuot 4% žyminio mokesčio bus imama tik 1% ir tai tokiose sutartyse, turtą perkant, kurios bus sudarytos ne vėliau, kaip iki 1940 m. pabaigos ir tai tik tada, jeigu nejudamojo turto vertė neprašoka 10.000 auks.

Jeigu nejud. turto vertė yra nuo 10.000 iki 25 000 auks., tada nuo pirmųjų 10.000 auks. mokama 1% žyminio mokesčio, o nuo likusios pirkimo-pardavimo kainos mokama jau 4%.

Jeigu nejud. turto vertė neprašoka 10.000 auks., tai tada nereikia mokėti hipotekinio mokesčio, perrašant nuosavybės titulą.

Tačiau norint gauti šias žyminio mokesčio nuolaidas, reikia pateikti paliudymą iš valsčiaus ar iš miesto magistrato, kuris patvirtintų tai, kad tas nejud. turtas nėra kurortų ar bendru planu numatytame statybos ploto ribose.

Nori vykti į ūkio parodą

Daugelis mūsų krašto ūkininkų nori vykti Lietuvos Valstybėn į ūkio parodą, kuri įvyks š. m. rugsėjo mėn. 3 ir 4 dieną Telšių mieste. Tuo tikslu ketinama rūpintis leidimo bendrai ūkininkų ekskursijai iš mūsų krašto į ūkio parodą Lietuvos Valstybėn.

Nuostatai kovai su apkrečiamomis gyvulių ligomis

1938 m. balandžio 16 d. išleistas įstatymas (Dz. U. R. P. Nr. 27, poz. 245), kuris pakeičia ir labiau paaštrina prezidento parėdymą, išleistą 1927 m. rugpiūčio 20 d. apie kovą su apkrečiamomis gyvulių ligomis.

Šis įstatymas uždraudžia vartoti valgiui arba pardavinėti nepasterizuotą pieną gyvulių, sergančių snukio ir nagų liga. Taip pat nustato, koks turi būti mokamas atlyginimas užkrečiamomis ligomis kritusių gyvulių savininkams. Būtent: $^3/_4$ gyvulio įvertinimo kainos už gyvulius, kritusius knyginio liga, plaučių epidemija ir snukio ir nagų epidemija; $^1/_2$ gyvulio kainos — už gyvulius, kritusius karbunkulu, „szelestnica" ir „zarazą dziczyzny i bydła rogatego", o $^1/_3$ gyvulio vertės — už gyvulius, kritusius nuo maro ir kiaulių epidemijos.

Šįmečiai derliai Lietuvos Valstybėje

„Lietuvos Ūkininke" randame paskutines žinias apie Lietuvos Valstybės šįmetį javų derlių.

Anot laikraščio, esą jau galima dabar gana tiksliai nustatyti paskirų javų derliaus didumą. Žieminiai javai jau gerai surinkti, o vasarojus irgi jau baigiamas rinkti nuo laukų.

Rugių derlius visoje Lietuvoje šiemet numatomas geresnis už pernykštį, nors šiaudų šiemet gal kiek ir mažiau bus, kaip perniai. Bet už tai yra ilgesnės ir pilnesnės rugių varpos, kas duoda vilties, kad jų pakuliamumas bus aukštesnis. Praėjusių metų rugių derlius buvo aukštesnis už vidutinį ir davė apie 600 tūkstančių tonų (tona 1000 kg) grūdų. Šiemet tikimasi prikulti rugių daugiau, nei 600 tūkst. tonų.

Kviečiai praėjusiais metais buvo gana blogi. Jų buvo prikulta apie 180 tūkst. tonų. Tačiau pilnai jų užteko savo krašto reikalams ir dar šiek tiek buvo jų eksportuota. Šiais metais kviečiai yra daug geresni už pernykščių metų. Todėl numatoma jų prikulti apie 250 tūkst. tonų.

Neatsižvelgiant į šaltą ir sausą šių

metų pavasarį tikimasi ir vasarojaus neblogo. Išskyrus vakarinę Žemaitiją ir Lietuvos rytus, kur buvo labai maža lietaus, visose kitose vietose vasarojus yra geras.

Perniai buvo prikulta vasarojinių javų toki kiekiai: miežių apie 240 tūkst. tonų, o avižų — apie 370 tūkst. tonų. Šiemet miežių derlius, manoma, prilygs praeitų metų derliui, tik avižų derlius numatomas kiek mažesnis, nes praeitų metų avižų derlius buvo labai geras. Todėl šiemet tikimasi prikulti avižų apie 350 tūkst. tonų. Taigi ir avižų šiemet ne tik pakaks savo krašto reikalams, bet dar bus galima nemaža jų eksportuoti užsienin.

Šįmetis linų derlius atrodo gan vienodai visoje valstybėje ir bus kiek aukštesnis už pernykštį derlių. 1937 m. linų pluošto buvo gauta arti 35 tūkst. tonų, o linų sėmenų apie 34 tūkst. tonų. 1936 m. buvo gauta 34 tūkst. tonų linų pluošto ir apie 33 tūkst. tonų sėmenų. Šiais metais tikimasi gauti arti 40 tūkst. tonų linų pluošto ir maždaug tiek pat sėmenų.

Žirnių derlius greičiausiai prilygs pernykščiam derliui ir bus jų prikulta apie 43 tūkst. tonų.

Apie bulvių derlių tuo tarpu dar negalima tiksliai spręsti, tačiau iš įvairių Lietuvos vietų pranešama, kad bulvės gražiai augančios. Praėjusiais metais bulvių derlius Lietuvos Valstybėje buvo labai geras. Tada buvo prikasta bulvių arti 2.500 tūkst. tonų. Jeigu bulvėms nepakenks šiemet blogi orai, tai greičiausia jų derlius bus neblogesnis už pernykštį.

Pievų šieno derlius šiemet bus mažesnis už pernykštį, nes šaltas, sausas ir ilgas pavasaris trukdė pievoms želti. Taip pat pirmoji dobilų žolė buvo silpnoka, bet jau antroji žolė užaugo labai gražiai. Todėl pašarinių augalų derlius šiemet bus vidutinis.

Bendrai susumavus šįmetį visų javų derlių ir palyginus tą sumą su pernykščio derliaus suma, gausime, kad šių metų derlius apskritai yra gerokai aukštesnis už pernykštį.

Po didžiojo medonešio

Po didžiojo medonešio bitės dar gali išnaudoti vėlyvuosius grikius ir viržių žydėjimą. Tiesa, tik ne visur mūsų krašte sėjami grikiai ir taip pat ne visur yra arti viržių.

Stiprios bičių šeimos dažnai prineša iš grikių arba iš viržių po 30 — 40 kg medaus. Todėl, turint kiek didesnį bityną, apsimoka bites pervežti į viržius ir pasamdyti žmogų joms saugoti. Pervežti bites reikia taip, kaip jau buvo rašyta pavasarį — saugoti, kad neuždustų. Pervežant bites į grikius ar į viržius, reikia jos pervežti ne arčiau, kaip už 3 klm., nes priešingu atveju daugelis jų grįžtų į seną avilio vietą.

Visiškai pasibaigus bičių medonešiui, reikia bites stropiai apžiūrėti ir parengti jų lizdą žiemai.

Medonešio pabaigą galima pažinti iš bičių skraidžiojimo. Tada bitės mažiau skraidžioja ir be tokio noro, kaip medonešio laiku. Jos daugiau sukaliojasi apie trobas ir, įlysdamos pro plyšius, ieškoja padėto medaus. Kitos net pradeda plėšti silpnesnius bičių spiečius.

Kiekvienai bičių šeimai žiemai reikia palikti nuo 10 iki 16 kg medaus, atsižvelgiant į šeimos didumą. Be to geriau yra visada bitėms palikti medaus keletą kg daugiau, nes tas apsimokės pavasarį. Gerai penimos bitės pavasarį išeina stiprios į darbą ir gerai dirba per vasarą.

Žiemai bitėms paliekami gražiausi ir pilniausi koriai. Nepilnų, senų, sukreivintų korių medus išsukamas arba išimamas su koriu (jei korys yra menkos vertės). Dažnai trukdo medaus išėmimą užmesti kirmiai koriuose. Tada tokius korius reikia perkelti į lizdo pakraščius ir palaukti, kol kirmiai išsiperės, o paskui išimti.

Kai išsukame iš korių medų, tai tuščius korius sustatome į stipresnius avilius už pertvaros (diafragmos), kad bitės juos išdžiovintų — pasiimtų medaus likučius ir susineštų į lizdą.

Dažnai pasitaiko, kad bitės iš viso mažai turi medaus prisinešę žiemai. Tada reikia paimti keletą nepilnų rėmelių su medum iš stipresnių avilių ir pastatyti juos silpnosioms bitėms už pertvaros, pirma atidarius korių akutes. Bitės greit susineš tą medų į lizdą.

Taip pat jau dabar reikia patikrinti, ar bitės turi motiną, kiek turi kirmio ir ar tinkamas yra avilys bitėms žiemuoti. Jei motinos nėra arba yra sena motina, reikia pasistengti duoti gerą jauną motiną. Jeigu motinos visai neturime, reikia duoti jauno kirmio, kad bitės dar išsiperėtų sau motiną, kol yra šilta. Jei bitės turi labai mažai arba visiškai neturi kirmių, tai reikia joms atnešti porą rėmelių su pribrendusiu kirmiu iš kitų avilių. Iš vėlyvų kirmių išsiritusios jaunos bitės gerai žiemuoja ir pavasarį gerai dirba ir ilgai gyvena. Kad bitės gerai perėtųsi, rugpiūčio mėnesį lizdą reikia apdėti paduškomis, kad būtų joms pakankamai šilimos.

Kad apsaugojus bites nuo kitų bičių lupikavimo, reikia gerai apžiūrėti avilius: visus plyšius gerai užkamšyti, landą sumažinti pagal šeimos didumą ir saugoti, nelaistyti medaus prie avilių ir nepalikti išimtų korių prie avilių.

Išsuktas medus reikia gerai išvalyti ir supilstyti į plačius indus, kad galėtų laisvai vanduo iš jų išgaruoti. Indus su medum reikia pastatyti sausoje, vėsioje patalpoje, geriausia, svirne (klėtyje) ir pridengti retu audeklu.

Geriausi indai medui laikyti yra padaryti iš lengvo, be dervos medžio: liepos, epušės (drebuolės) ar alksnio. Metaliniai indai gali būti vartojami tik iš baltos ir lakeruotos skardos. Cinko skardos induose medus genda. Todėl tokius indus reikia pirma išlieti vašku. Medui pilti taip pat galima vartoti stiklinius ir palyvotus molinius indus.

M. Č.

Degtos molinės plytos

Mūrinė troba mūsų kaime yra labai didelė retenybė. Tačiau gana greitai galime susilaukti tokių laikų, kada būtinai reikės statyti mūrinės trobos netiktai miestuose ir miesteliuose, bet ir kaimuose. Jau ir dabar, pabrangus medžiams, mūrinė troba nelabai brangiau atsieina pastatyti, negu medinė. Bet jeigu suskaitytume visas teigiamas ir neigiamas mūrinės ir medinės trobos savybes, tai įsitikintume, kad ir šiuo metu mūrinė troba yra pigesnė už medinę. Pirmiausia mūrinė troba gali 2 — 3 kartus ilgiau stovėti, negu medinė. Mūrinės trobos žymiai mažiau nukenčia nuo gaisro. Už mūrinius pastatus imamas daug mažesnis draudimo mokestis, negu už medinius. Mūrinės trobos reikalingos daug mažesnių remontų, negu medinės.

Šitą viską suėmus krūvon ir tiksliai apskaičiavus, įsitikinsime, kad mūrinė troba yra pigesnė, negu medinė, ypač tuo atveju, kai statybai reikia pirkti miško medžiaga. Žinoma, statant mūrinę trobą, iš karto reikia išleisti daugiau pinigų, negu statant medinę. Bet per eilę metų išlaidos mažėja daug greičiau, negu turint medinę trobą.

Bet mūrinė statyba yra galima tik ten, kur yra paplitusi plytų gamyba. Mūsų krašte plytų gaminama labai retai. Kai reikia gauti plytų, tai tenka važiuoti jų ieškoti už kelių dešimčių kilometrų ir geresnių sunku ir gauti. Net ir krosnis statant arba dūmtraukius vedant sunku surasti plytų. Jau dėl šios priežasties mūsų krašte reikalinga daugiau steigti plytinių. Juo labiau naudinga plytinės steigti, kad molio plytų gamybai mūsų krašte netrūksta. Todėl bent savo reikalams reikia pradėti gaminti plytos. Be to, plytų gamyba yra pelningas užsiėmimas. Jas begaminant daugelis mūsų žmonių galėtų nemenkai užsidirbti.

Čia trumpai suminėsime, kaip įtaisoma plytinė. Žinoma, iš šio rašinėlio negalima bus gerai viskas sužinoti, kaip dirbamos plytos ir kaip įtaisoma ply-

tinė. Bet mums svarbu skaitytojus tik supažindinti su svarbiausiais dėsniais. Nes daugelis plytų negamina vien dėl to, kad mano, jog plytinės įrengimas yra brangus, o plytų gamyba yra labai sudėtinga. Kas norės įtaisyti plytinę ir gaminti plytas, privalės paieškoti smulkesnių žinių tam tikruose vadovėliuose arba pasipraktikuoti geresnėse plytų gamyklose.

Degtos plytos gaminamos iš molio. Bet plytų gamybai tinka ne kiekvienas molis, kurio yra gana daug įvairių rūšių. Degtoms plytoms gaminti tinka molis be jokių priemaišų ir neperriebus, ir neperliesas. Kenksmingos priemaišos yra kalkės, gipsas ir kitos priemaišos (Apie tai rašėme 12 „Ūkininko“ nr. 96 pusl., atsakydami į Betkokio paklausimą). Norint gerai ištirti, ar molis yra tinkamas degtų plytų gamybai, geriausia jo pavyzdį (apie $1^1/_2$ kg. iš įvairių vietų ir gilumo) nusiųsti ištirti atitinkamoms laboratorijoms (pav., Laboratorjum Muzeum Przemysłu i Rolnictwa, Warszawa, Koszykowa 9). Labai riebus molis, jeigu jis neturi kenksmingų priemaišų, galima padaryti liesesnis ir tinkamas plytų gamybai, pridėjus prie jo smėlio, maltų anglių arba piuvenų. Sausas molis irgi gali būti tinkamas plytų gamybai, jeigu neturi priemaišų, bet jis reikia pirmiau tam tikrose duobėse šlamuoti.

Suradus atitinkamą sklypą molio, reikia jis paruošti plytų gamybai. Tam tikslui molis kasamas statmeniškais sluoksniais nuo viršaus į apačią, vežamas į tą vietą, kur bus gaminamos plytos. Ten molis kraunamas į ilgas, 2 metrų platumo ir 1 metro aukštumo krūvas, kaupus, stogo pavidalo. Kaupai daromi ilgi, šonais nukreipti į šiaurės rytus. Nuotolis tarp kaupų daromas nemažesnis, kaip $^1/_2$ metro. Tuose kaupuose molis paliekamas per visą žiemą. Jeigu molis norima padaryti ne toks riebus, primaišant smėlio ar kitų medžiagų, tai primaišyti reikia prieš krovimą į kaupą. Kaupe molis per žiemą peršala, pasidaro purus ir galima jis lengvai maišyti, minkyti. Kiek reikia molio sukrauti į kaupus, sprendžiama iš to, kad 1000 plytų reikia apie $3^1/_2$ kūbinių metrų molio.

Per žiemą išsistovėjęs molis, pavasarį pirmiausia reikia išmirkyti vandenyje. Tam tikslui molis apipilamas vandeniu. Vandens reikia tiek duoti, kiek molis gali jo sugerti. Vidutiniškai riebaus molio dvi dalys sugeria vieną dalį vandens. Vanduo pilamas ant molio dobėje arba viršuje. Jeigu molis bus minkomas ir maišomas kojomis, tai jis apipilamas viršuje, o jeigu bus maišomas specialiu minkytuvu, tai duobėje. Vanduo laikomas tol, kol jo molis visai nesugers. Kai jau jį sugeria, tada, maišant bei minkant, molis visai nelimpa nei prie kojų nei prie įrankių. O kai vanduo dar esti nesusigėręs arba kai jo duota neatitinkamas kiekis, tai minkant, maišant molis limpa prie visko. Vandenį sugeria molis per vieną parą. Kad darbas nebūtų sutrukdytas daromos trys duobės arba aikštės, kurių vienoje molis aplietas mirksta, kitoje išmirkęs minkomas, iš trečios jau imamas plytoms gaminti.

Molis maišomas-minkomas dėl to, kad jis būtų plastiškas, tąsus, minkštas. Darant nedaug plytų, minkoma kojomis, kas yra naudinga, nes darbininkai pajunta visokias priemaišas (akmeniukus ir kt-), kurias išmeta; be to, junta, kurioje vietoje molis gerai išminkytas ir kurioje blogai. Minkant kojomis, imamas 10 cm. storumo molio sluoksnis, užpilamas vandeniu ir minkomas, kol pasidaro tąsus, plastiškas. Ant tos eilės dedamas antras 10 cm. storumo sluoksnis ir vėl minkomas. Didesnės plytinės turi mechaniškus įrankius, sukamus arkliais arba motorais. Susideda jis iš storo medinio ar geležinio volo, ant kurio įstrižai pritvirtinti peiliai, kurie sudaro lyg ir sraigtą (šriūbą). Tas maišiklis stovi 40 — 80 cm. platumo ir 1 — 1,2 mtr. aukštumo statinėje. Molis dedamas iš viršaus patenka tarp peilių, kurie jį maišo ir stumia žemyn, isstumdami per statinėje padarytą skylę.

Išmaišytas molis dedamas į formas, kurios parodytos žemiau įdėtame brėžinyje.



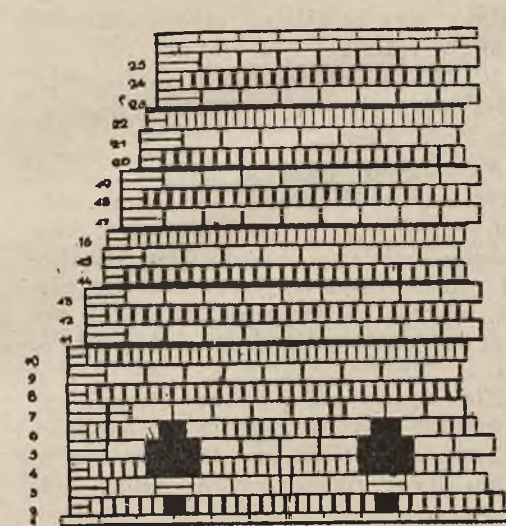
Plytoms formuoti formos ir dvi padarytos plytos

Formos daromos vienavietės ir dvigubos. Pirmoje padaroma viena plyta, o antroje — 2. Forma (vieta, kur krečiamas molis) turi būti tokio didumo: 29 cm. ilgumo, 14 cm. platumo ir 7 cm. aukštumo. Joje padaryta ir išdegta plyta (ji kiek susitrauks) bus tokio didumo: 27 cm. ilgumo, 13 cm. platumo ir 6 cm. storumo (aukštumo) Tokio didumo plytos visur vartojamos. Forma dedama ant stalo (jis $1^1/_2$ metro ilgumo ir tokio pat platumo iš 5 cm. storumo lentų), pabarsčius jį smėliu, formą sušlapinama vandeniu arba pabarstoma smulkiu smėliu ir į ją įkrečiama visa jėga molis, kuris turi iš karto pripildyti visą formą. Dėti po keletą kartų į formą molį ir jį spausti negalima, nes gaunama netvirta plyta. Reikia iš karto paimti į rankas tiek molio, kiek jo gali tilpti formoje (gali būti ir daugiau) ir jėga jis sviesti į formą, kad tiksliai užpildytų visą formą. Po to apvalia lazdele nubraukiamas (nuo vidurio į kraštus) molio perteklius, forma patraukiama iki stalo krašto, apverčiama ant šono ir nešama su moliu ant lygios aikštės, kur plyta iš formos išvelkama ir paliekama džiūti.

Po dviejų—trijų dienų plytos sustatomos ant šonų, o dar po 3 dienų (kai paspaudus pirštu nelieka ženklo) plytos sudedamos taip: dvi plytos pastatomos šonais viena nuo kitos tokiame nuotolyje, kad ant jų sutilptų šonais priešinga kryptimi kitos 2 plytos. Taip sudedamos į 3—4 eiles. Po 3—4 dienų plytos sudedamos į mūro sieną tokiu būdu: plytos sustatomos šonais, paliekant tarp jų apie 2 cm. tarpus. Ant šios eilės sudedama ta pačia kryptimi su tokiais tarpais antra eilė (antros eilės kiekviena plyta atsispiria ant pirmos eilės dviejų plytų šonų ir pridengia tarpą). Taip sudedama 5 — 7 eilės plytų. Jos pridengiamos stogeliu, kad greičiau džiūtų, kad lietus jų nesugadintų ir persmarkus saulės šildymos jų neperdžiovintų. Per 2 — 3 savaites plytos išdžiūsta. Blogai giedrai esant džiūsta iki 6 savaičių. Kai plytą perlaužus nesimato viduryje tamsesnių dėmių, tai ženklas, kad tinkamai išdžiūvusios ir galima deginti.

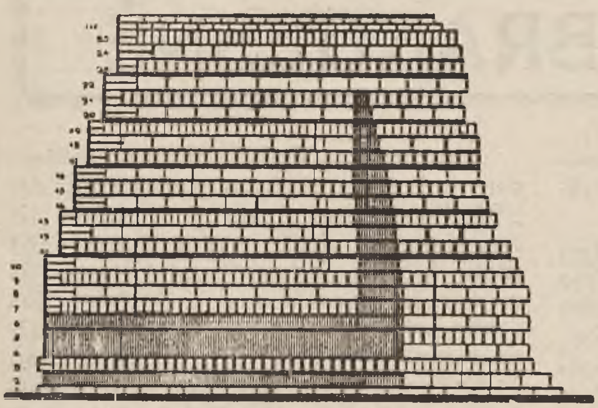
Išdeginamos plytos krosnyse, kurios daromos iš tų pačių nedegtų plytų. Krosnis daroma pakilesnėje vietoje, kad vanduo neužlietų. Pirmiausia dedamas molio sluoksnis, ant jo dedamos menkiausios plytos viena prie kitos, be tarpų. Ant šios eilės dedamos plytos šonais, paliekant 2 cm. tarpus. Šioje eilėje kas 1,20 mtr. paliekami kanalai pusės plytos platumo, į kuriuos byra pelenai ir eina oras. Toliau dedame, kaip parodyta brėžinyje.

Tarp 4 ir 6 eilės padaromos tuštumos kūrenimui. Tarp 10 ir 11 pilama anglis (2 cm. sluoksnis) arba durpės (3 cm. storumo sluoksnis). Kūrenimo tuštumos, deginant angliu gali būti 5 metrų ilgumo (gilumo), o kūrenant malkomis — 7 metrų. Kūrenimo tuštuma, pasiekusi $^7/_8$ krosnies gilumo (platumo), pasukama į viršų ir pamažu siaurinama. Užbaigiama 21 plytų eilėje (žiūr. žemiau įdėtą brėžinį).



Taip atrodo sukrautos krosnyje plytos ir paliktos dvi tuštumos kurenimui, iš priekio (juodos dėmės).

Jeigu plytos degamos medžiu, tai kūrenimo tuštuma daroma daug didesnė, kaip parodyta paskutiniame šio straipsnio brėžinyje.



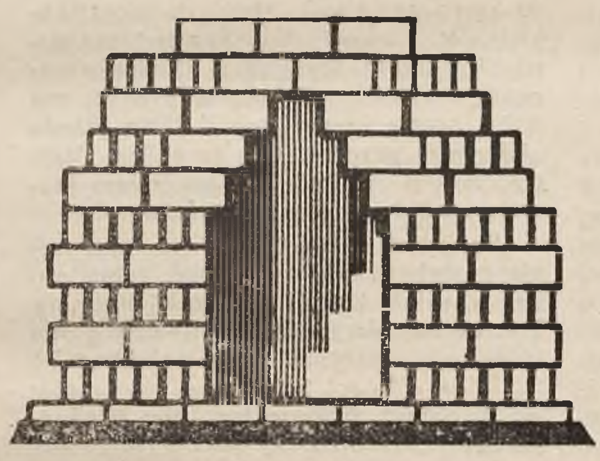
Toji pati kūrenimo tuštuma išilginiame piūvyje (tamsesnė juosta)

Krosnis sukraunama piramidės—kaupo pavidalu. Šonai apdedami nedegtomis plytomis ir užtepami moliu, o paskui apkraunami žemėmis, kad neišeitų šiluma. Viršus pridengiamas dviem eilėm plytų, tarp kurių tik kai kuriose vietose paliekami maži tarpai, kad galėtų išeiti dūmai. Krosnis pridengiame iš lentų sukaltu stogeliu, kad lietus jos nesumerktų.

Deginimas dalinamas į tris dalis: 1) kaitinimas, kada iš plytų išgaruoja taip vadinamas, higroskopinis vanduo ir jo vietoje lieka tušti tarpai, 2) deginimas, kada iš plytų išgaruoja ir cheminis vanduo ir 3) vėsinimas. Užkūrus krosnį, ugnis laikoma arti. Pamažu ji didina- ma ir stumiama giliau. Kai jau pro viršutinius plyšius užuot garų pradės eiti dūmai, pradėti smarkiau kaitinti. Šildymas trunka 3—7 dienas. Juo plytos geriau išdžiovintos, juo šildymas esti trumpesnis. Deginimo metu ugnis didinama iki tokio laipsnio, kol pro plyšius pradeda eiti šviesūs dūmai. Deginimas trunka 3—6 dienas. Po to vyksta šaldymas, aušinimas, kuris trunka apie 10 dienų. Pradėjus aušinti ugnis mažinama pamažu, užmūrijant bei žemėmis užpilant krosnies skyles, kur yra ugnis ir pelenai.

Išdegtos plytos rūšiuojamos į nevisai išdegusias, gerai išdegtas ir perdegusias.

Šios rūšies krosnys yra labai prastos, lengvai įtaisomos, bet dėl to jose gaunama daug sutrūkinėjusių, neišdegusių ir perdegusių plytų. Be to, suvartojama daug kūro.



Iš mūsų kooperacijos

Mūsų vartotojų kooperatyvai dažniausia yra miesteliuose ar bažnytkaimiuose. Tačiau yra jų keletas ir kaimuose. Kaimuose veikią kooperatyvai negali prilygti savo apyvartomis miestelių kooperatyvams. Bet ir jie verčiasi neblogai ir kasmet daro geroką pažangą. Kaimo kooperatyvai turi daug vargo su bulgalterinių knygų tvarkymu, nes vietoje tinkamų bugalterių nėra, o pasisamdyti nuolatinio iš kitur nepajėgia. Be to, ne kiekvienas bugalteris gali gauti leidimą apsigyventi ar tik retkarčiais nuvykti pasienio juoston, kooperatyvo knygų suvesti. Panašiai, kaip Oškinių pieninė Suvalkijoje, neturėdama vietoje kvalifikuoto vedėjo, negali jo pasisamdyti iš kitur, nes negauna tam leidimo.

Nežiūrint visų šitų kliūčių. mūsų kooperatyvai, kad ir nedideli, gali veikti ir kaimuose. Pavyzdžiui, Valkinykų valsčiuje, Vilniaus-Trakų apskrityje yra kaimuose net trys kooperatyvai pačių ūkininkų tvarkomi.

Pradžioje juose buvo daroma daug klaidų, nes niekas neturėjo supratimo, kaip reikia kooperatyvą vesti ir nuo ko pradėti, turint labai mažus pinigų išteklius. Bet po keleto metų sunkaus darbo tie kooperatyvai nežuvo, kaip daugelis buvo linkę manyti, bet priešingai, atsistojo ant stipresnių kojų ir šiandieną jau visai stipriai laikosi. Tie patys ūkininkai išmoko vesti krautuvę ir dabar nesunku surasti savo tarpe gerą kooperatyvui vedėją.

Dėl pavyzdžio dedame keletą duomenų iš mažiausių mūsų kaimo kooperatyvų Valkinykų valsčiuje.

Pamerkio Vartotojų Bendrovė „Ūkininkas" su filija Giraitėje

Metai	Apyvarta auks.	Tikrasis pelnas auks.	Pajai auks.	Visuomenės kapital. auks.	Indėliai ir paskolos auks.
1936	13.388	680	584	72	—
1937	20.493	775	779	76	—

Daržininkų Vart. B-vė „Žagrė"

Metai	Apyvarta auks.	Tikrasis pelnas auks.	Pajai auks.	Visuomenės kapital. auks.	Indėliai ir paskolos auks.
1936	9 271	229	611	281	1.270
1937	15.048	640	647	397	1.364
1938 iki VI	6.048	82	876	778	865

Kaip matome, Pamerkio kooperatyvas turi daug geresnes veikimo sąlygas, nei Daržininkų kooperatyvas. Pirmasis per metus apverčia turimą kapitalą net apie 20 kartų, o antrasis apie 8 kartus. Bet vienas ir antras daro pažangą.

Taigi iš šio pavyzdžio reikia pasidaryti sau išvada, kad mūsų kaimas šiandieną yra jau gera kooperacijai dirva. Šiandieną jau neperdaugiausia yra tokių pranašų, kurie dar vis tvirtina, ranka nuodami ir apie nieką negalvodami: kas iš to bus, nieko iš to neišeis, subankrutuos ir p. Šitų pranašų eilės tirpte tirpsta, nes gyvenimas parodė, kad jų pranašystės dabar jau neišsipildo, todėl jos ir iš mados išeina.

Reikia dar tai pastebėti, kad aukščiau išvardyti kooperatyvai veikia vienoje iš neturtingiausių apylinkių, kur visi ūkininkai yra mažažemiai ir toji žemė labai menka.

Toliau dedame dar *Marcinkonių Vart. B-vės „Artojaus" 1938 m. pirmojo pusmečio balansą.*

Aktyvai:

Judomasis turtas .	620 62	auks.
Pinigai kasoje . .	508,57	„
Prekės krantuvėje .	4.403,60	„
Pajai kitose instituc.	322,30	„
Sąjungoje „Społem"	190,68	„
Įvairūs kiti . . .	343,74	„
Iš viso . .	6.389,51	auks

Pasyvai:

Narių pajai	2.565,70	auks
Visuomeninis kapit. . .	1.605,57	„
Specialūs fondai . . .	392,10	„
Amortizacinis fondas . .	196,27	„
Įvairios skolos ir pereinamos sumosios . . .	354,07	„
Tikrasis pelnas	1.159 80	„
Iš viso . .	6.389,51	auks.

Šis kooperatyvas, kaip matome, labai gražiai ir pavyzdingai veikia. Labai daug turi savų kapitalų ir gerai uždirba. Per šių metų pirmą pusmetį jis uždirbo net 1.159,80 auks. Marcinkonių „Artojas" padarė apyvartos per praėjusi pusmetį 18.569,09 auks., o perniai per tą patį laiką — 16.379,48 auks.

Kas pastebėtina, kad šitas kooperatyvas, nors veikia dar tik ketvirtus metus, bet jau turi 199 narius, kurių įpirkimas sudaro net 78,7% visos kooperatyvo apyvartos.

Marcinkonių kooperatyvo veikimo sąlygos yra nepergeriausios, nes greta už 1/2 kilometro Marcinkonių miestelyje veikia kitas koooperatyvas, kuris aptarnauja daugiausia geležinkeliečius ir kitus miestelio gyventojus. Be to, ten pat yra dar keletas privatiškų krautuvių. Todėl „Artojui" konkurencija yra didelė iš visų pusių. Tačiau gera koooperatyvo organizacija, pavyzdinga tvarka ir, ypač, didelio skaičiaus narių ir tautiečių susipratimas viską nulemia. Todėl ir mūsų kooperatyvas neboja jokių konkurencijų. Jis remiasi savo susipratusių ir pavyzdingų narių valia. *Kooperatininkas.*

SVEIKATA UŽ AUKSĄ BRANGESNĖ

Susirūpinkime vandens ir vaisių švara

Baigiantis vasarai ir artėjant rudeniui, kada ūkininkų sodai linksta nuo įvairių vaisių, o daržai pilni daržovių, atlanko mūsų kaimą labai nepageidautini svečiai: vidurių šiltinė ir dizenterija, kruvinąja vadinama. Tai yra baisios ligos. Nuo jų daug žmonių perankstі nukeliauja į kapus. Šios dvi ligos yra vadinamos limpamomis arba kitaip užkrečiamomis. Mat, jos plinta labai lengvai ir greitai, nuo vieno žmogaus prie antro. Jomis suserga žmonės užsikrėtę labai mažomis, vos per padidinančius stiklus įmatomomis lazdelės pavidalo bakterijomis. Vidurių šiltinės ir kruvinosios bakterijos turi patekti pirmiausiai į virškinamąjį lataką (žarnas), kad pradėtų savo kenksmingą veikimą. Patekusios vidurių šiltinės bakterijos į žmogaus žarnas, kurį laiką dauginasi ir gamina kenksmingas medžiagas. Ir tik praėjus 2—3 savaitėms nuo užsikrėtimo pradžios ima reikštis pirmieji ligos ženklai. Mat, tada žmogaus organizme jau tiek daug atsiranda tų bakterijų ir jų nuodų, kad jos ima nugalėti visa, kas dar ligonies kūne ligšiol grūmėsi su jomis. Pradžioje ligonies savijauta blogėja, atsiranda karštis, kuris palengva, diena dienon auga iki 40—41° C.

Pasiekusi tokį aukštį temperatūra išsilaiko pastovi be didesnių svyravimų dvi savaiti. Po to ji leidžiasi pamažu žemyn. Ligonį kankina galvos skaudėjimas liežuvis gleivėmis aptrauktas, įvairūs širdies ir alsavimo sutrikimai. Ir taip tęsiasi maždaug trejetą savaičių. Žarnose atsiranda žaizdos, kurios smarkiai pūliuoja. Bet jei ligonis tai pakelia, žaizdos ima valytis. Artinasi pavojingiausias toje ligoje momentas. Žarnų sienelės, valantis toms žaizdoms, yra tokios plonos ir silpnos, kad pakanka mažiausio ligonies neatsargumo ir netinkamo, sunkiai virškinamo maisto suvalgymo, kad žarnų sienelės plyštų. Tada įvyksta mirtinas (dažniausiai) kraujavimas, pilvo plėvės uždegimas. Kol ligoniui suteikiama pagalba, padaroma operacija, kraujavimas ir pilvo plėvės uždegimas taip pažengia pirmyn, kad išgelbėti tokį ligonį nėra vilties. Jei to išvengiama, ligoniui sveikstant, gręsia jam kiti pavojai: vidurinės ausies, inkstų, plaučių uždegimai ir t. t.

Sergant vidurių šiltine ligonį reikia atskirai paguldyti, visus jo vartojamus daiktus stropiai išdesinfekuoti. Maistas turi būti skystas, lengvai virškinamas: įvairios košelės, pienas, vėliau grietinėlė, minkštai išvirti kiaušiniai, sviestas, kompotai ir t. t. Nevalia ligoniui duoti juoda duona. Pradžioje duodame sausainius, vėliau juos pakeičiame bulkutėmis. Ligoniui karščiuojant ar kliedint duodame aspirinos (0,5 tris kart per dieną), piramidoną, laktofeniną ir t. t. Dedame ant galvos ledo ar šalto vandens kompresus. Širdies veiklai sustiprinti duodame *kofeiną, kamparą, heksetoną, kardiazolį ir t.t.*

Pirmoji pagalba, kraujavimui iš žarnų prasidėjus, teikiama sekanti: opijumo lašai piene (10 — 12 lašų 2 kart per dieną), ant pilvo ledo kompresas. Reikia stengtis atiduoti kuo skubiausiai ligonis į ligoninę, kad būtų padaryta jam atitinkama operacija.

Dizenterija arba kruvinąja susergama, užsikrėtus šios ligos bakterijomis. Šios bakterijos užtinkamos dažniausiai ant nešvarių vaisių, daržovių, piene ir t.t. Ligonis, susirgęs dizenterija, smarkiai karščiuoja ir dažnai eina laukan (30—40 kartų per parą). Išmatos, pradžioje gleivinės, darosi kruvinos ir labai nusilpnina ligonį. Gydydami kruvinąja sergantį, maitiname jį lengvu maistu, nes ir čia gresia kraujavimo ir pilvo plėvės uždegimo pavojus. Be to reikia kuogreičiausiai įšvirkšti sergančiajam kruviniąja antidezinterinis serumas.

Apskritai, kalbant apie tas ligas, reikia pastebėti, kad geriausiai, jomis susirgus, reikia ligonis atiduoti į ligoninę. Tik ten ligonis turės atitinkamą globą ir, reikalui esant, pirmąją pagalbą. Be to, atidavę ligonį į ligoninę apsaugojame ligonies artimuosius nuo užsikrėtimo.

Mūsų svarbiausia užduotis—stengtis išvengti ir neužsikrėsti tų ligų bakterijomis. Tuo tikslu turime kuo mažiausiai bendrauti su ligoniu, nevartoti jo indų, drabužių, nevalgyti jo nebaigto valgyti maisto. Visos ligonies išmatos turi būti kalkiniu vandeniu arba karboliu, sublimatu dezinfekuotos ir giliai į žemę užkastos. Vaisiai ir daržovės turi būti prieš valgant stropiai išplautos. Nemažas pavojus yra blogas šulinys ir, bendrai, nešvarus vanduo. Per jį užsikrečiame viduriu šiltine. Tad įtardami vandenį esant užkrėstą, turime jį prieš gerdami ar maistą gamindami, išvirinti ir tik virintą vartoti. Pavyzdžiui, neseniai Vilniuje susirgo dviejų gatvių gyventojai vidurių šiltine. Ištyrus paaiškėjo, kad vienas šulinys buvo užterštas tos ligos bakterijomis. Daugelis tų, kurie to šulinio vandeniu naudojosi, pavojingai susirgo. Nemaža buvo ir mirties atsitikimų. Tad vasaros metu, prisiminę apie gresiančius vidurių šiltinės ir kruvinosios pavojus, gerkime virintą vandenį, vartokime išmazgotus vaisius.

Apie dezinfekavimo priemones

Svarbu yra, susirgus kam nors lengvai užkrečiama liga, netik mokėti gydyti, slaugyti, bet ir ligos tolimesniam išplitimui užkirsti kelią. Tuo tikslu vartojama įvairios priemonės. Jų tikslas užmušti sukeliančias ligą bakterijas. Dezinfekcija arba bakterijų užmušimas yra būtinas, sergant kiekviena limpamąja liga.

Čia trumpai aptarsime paprasčiausius, kiekvienam lengvai atsiekiamus dezinfekcijos būdus. Apskritai, skiriame dvi dezinfekcijos rūšis: vieną ligos eigos metu, kitą—galutiną, ligoniui pasveikus ar mirus. Paprasčiausioji dezinfekcijos priemonė yra karštis. Jo pagalba užmušame bakterijas. Tuo tikslu mažiau vertingus daiktus (šieniką, suplyšusius baltinius, ligonies skaitytas knygas ir laikraščius, tvarstymo medžiagą) sudeginame ugnyje. Kita karščio dezinfekavimo priemonė — vandens garai. Garais galima tam tikruose aparatuose, autokliavais vadinamuose, daug dalykų dezinfekuoti. Taip pat, virindami vandenyje metalinius indus juos desinfekuojame. Iš cheminių junginių dezinfekcijos tikslams vartojami ir dažniausiai sutinkami yra šie:

1) Karbolio rūgštis (1 dalis Acidi carbol. liquefacti ir 18 vandens svor. dalių) 2) Kresolis (1 svorinė dalis liquoris Cresoli Sapanati ir 9 vanden svor. dalių) 3) Kalkės a) sausame pavidale, b) kalkinis pienas (po lygiai gesintų kalkių ir vandens), c) kalkinis vanduo (kalkinis pienas praskiestas lygia vandens dalimi). Vartodami dezinfekcijai kalkinius junginius turime neužmiršti, kad jie reikia iškart pagaminti. Atidarytame inde jie laikomi nustoja jau po kelių valandų savo galios ir netinka dezinfekcijai. 4) Kalkių chloritas turi labai didelę dezinfekcinę galią, tik vartoti reikia šviežias. 5) Kalio muilas (3 svorines dalys Saponis Kalini venalis ir 100 svor. dalių verdančio vandens; pusė kilogr. muilo su 17 litrų verd. vandens). Šis mišinys veikia karštame stovyje.

Labai pastogus būdas kasdieniniai rankų desinfekcijai yra sublimato tirpinys (1 gr. sublimato 1 litre). Kiekvienas, kuris lankė ligonį, turi išėjęs iš kambario nuplauti rankas šiame sublimato tirpinyje. *Vartodami sublimato tirpinį neužmirškime, kad jis yra labai nuodingas. Negalima jo gerti, burnos skalauti ar akių mazgoti. Reikia saugoti jis nuo vaikų.*

Apskritai po ligos kambario grindis ir ligonies lovą plauname vienu kuriuo dezifekciniu tirpiniu, rankas ir kitas kūno dalis mazgojame sublimate (geriausiai), lizoliu ar praskiestu karbolio vandeniu. Baltinius ir patalinę mirkome ilgesnį laiką praskiestame karbolio vandenyje; blogiau yra su drabužiais ir tais daiktais, kurių neskalbiame. Tų dezinfekciją darome tam tikruose aparatuose su vandens garų pagalba.

Štai paprasčiausias dezifekcijos priemonės ir junginiai, kurie būtini yra sergant kam nors užkrečiamąja liga. Šias atsargumo priemones vartodami išvengsime daug nelaimių ir užkirsime tolimesniam ligos plėtimuisi kelią.

Medicus.

MOTERŲ DARBAI

Vilnonių drabužių plovimas

Vilnoniai drabužiai yra daug sunkiau plauti už paprastus—nevilnonius. Todėl norint, kad jie gerai išsiplautų, nepasigadintų, reikia ir mokėti juos plauti.

Vilnonių drabužių plovimui reikia vartoti minkštas vanduo, tik ne šarmas, nes šarmas gadina natūralią spalvą. Vietoje šarmo galima pasidaryti minkštą pamuilio vandenį iš paprasto muilo, tik paprastas muilas plauna kiek blogiau. Plaunant paprastu muilu, reikia 1 ltr. karšto vandens įdėti 2—3 šaukštus paskusto muilo ir ištirpinti. Šio muilo vandens reikia tiek pasigaminti, žiūrint kokio didumo yra vilnonis drabužis. Kaip muilas visai ištirpsta, reikia įpilti truputį šalto vandens, arba ataušinti, kad nebūtų karštas ir gerai išmaišyti, kol pasidarys putos. Vilnonių drabužių negalima plauti karštame vandenyje, nes sutraukia pačią medžiagą ir pakeičia jos natūralią spalvą. Vilnonius drabužius plauti reikia tik truputį šiltame vandenyje. Pirma reikia įmerkti ir palaikyti kokią 10 minučių, o paskui lengvai spaudyti tarp rankų, trinti visai negalima. Išplovus per pirmą muilo vandenį, jeigu drabužis buvo labai nešvarus, reikia perplauti dar per antrą, kad nešvarumai visai išsiimtų. Galutinai reikia perplauti švariu drungnu vandeniu per du kartus. Į vandenį, kuriuo perplauname vilnonį drabužį, reikia 5 — 6 litrams vandens įdėti 1—2 šaukštus acto. Actas dedamas spalvos atgaivinimui, o beto, suteikia medžiagai švelnų blizgėjimą. Jei pradedant plauti vilnonis drabužis labai dažosi, tai reikia truputį palaikyti acto vandenyje ir tik paskui plauti pamuilėse. Vilnonius drabužius išplovus negalima gręžti, nes labai išsitampo ir susivelia vilnos. Reikia tik lengvai nuspausti ir padžiauti ant didesnės lentos, kad drabužis būtų lygiai ištiesiamas, o ne nusviręs. Jokiu būdu negalima vilnonių rūbų džiauti ant virvės ar ant tvoros, nes tokiu padžiovimu galima visai sugadinti dar visai gerą drabužį. Džiovinti taip pat negalima saulėje, nes nuo saulės vilnonės medžiagos lieka nevienodai margos ir labai dyla.

Baltus megstinius vilnonius drabužius, kaip megstinukus, skaras, ar šalikus, sutepus, galima išvalyti švariu bulvių krakmolu ar magnezijos milteliais. Šiomis priemonėmis plautas vilnonis rūbas nepasikeičia, neišsitampo ir vilnos nesivelia. Valymas atliekamas visai paprastai. Reikia paimti drabužį, ištiesti ant stalo ir vienodai plonai apibarstyti valymo milteliais. Apibarsčius gerai patrinti rankomis ar švariu šepečiu. Jei gerai neišsivalo, reikia valymą pakartoti dar antrą kartą. Išvalius išnešti laukan ir gerai išdulkinti. Šis valymo būdas yra pigus, nereikalauja daug laiko ir labai gražiai išsivalo. Milteliais valomi tik balti vilnoniai drabužiai.

Džiovinti žirniai

Kadangi žirniuose yra daug mūsų organizmui reikalingų dalių, tai jų reikia turėti visuomet maistui. Tačiau žirnių mes teturime tik vasaros metu, nes žiemą jų nėra, taigi pravartu jų pasigaminti ir žiemai. Žalius žirnius galima išlaikyti, konservuojant buteliuose, arba „Vecko" aparatais. Bet kadangi šios priemonės ne visiems prieinamos, tai paprasčiausias ir prieinamiausias būdas bus jaunų žirnių džiovinimas. Todėl čia pakalbėsime apie žirnių džiovinimą ir paruošimą žiemai.

Imti kibirą vandens, į jį įdėti šaukštelį šviežio sviesto ir apie 400 — 500 gr. druskos. Sudėjus viską užvirinti ir, kai ims vanduo smarkiai kunkuliuoti, greitai supilti išgvaldytus (išlukštytus) jaunus žirnius. Peraugę žirniai džiovinimui netinka. Apie porą minučių žirnius pavirinus, supilti ant sietelio, kad nusivarvėtų. Kai nusivarvės, supilti ant audeklo, kitu audeklu apdengti ir palikti apie pusę paros nusistovėti.

Paskui žirnius supilti vėl ant sietelio, ir pastatyti nekarštame pečiuje, kad nuo didelės šilimos žirniai neiškeptų. Išdžiūvusius žirnius laikyti sausoje vietoje.

Taip džiovinti galima ne tik cukrinius, bet ir paprastuosius žirnius, tik reikia skinti kol žirniai žali ir neperaugę.

Grybai

Reikia manyti, kad senovėje lietuviai grybus labai mėgo. Juos valgydavo ne tik vasarą, bet taip pat daugybę jų prisidžiovindavo ir žiemai. Užtat dar iki šių dienų žmonėse grybai net dainuose minimi. Grybai šeimininkėms talkon ateidavo, ypač pasninko dienomis, per Adventą ir per ilgąją sausąją gavėnią.

Šiandien pas mus grybai daug mažiau benaudojami. Šito priežastis—beveik visai išnykę pasninkai ir sumažėję miškų plotai. Tačiau ir dabar daugelis šeimininkių iš grybų šį bei tą prasimano, o kai kurios už grybus turi ir pajamų. Skaniausi ir labiausiai iš grybų yra mėgiami baravykai. Kaip su kiekvienu valgiu, taip ir su grybais, norint juos tinkamai valgiui paruošti, reikia nusimanymo.

Keptos rudmėsės

Gerai nuvalytas rudmėses, sveikas trumpai apvirinti sūdytame vandenyje. Paskui nukošti ir ataušinti. Kiekvieną rudmėsę apvoliojus miltuose, dėti į spirgantį sviestą. Abu šonus apkepus, pabarstyti žaliomis smulkiai kapotomis petruškomis ir karštus duoti į stalą.

Troškintos rudmėsės

Sausai nuvalytas rudmėses apibarstome druska ir taip palaikome 1—1$^1/_2$ valandos. Po to dedame jas eilėmis į puodą, perdedame svogūnų riekutėmis, posūdome, įdedame truputį pipirų, ir užpilame tiršta rūgščia grietine. Uždengtas troškiname ant mažos ugnies, kol grietinė ištirpsta ir rudmėsės išverda. Valgomos karštos su bulvėmis.

Kepti baravykai

Sveikus baravykus, sausai nuvalius ir nupiausčius kotus, sudėti iėkštėje aukštielninkus, pabarstyti smulkia druska ir taip reikia palaikyti 2 valandas. Paskui sudėti ant keptuvo, ant kiekvieno grybo uždėti po truputį sviesto ir keptuvą pastatyti ant žarijų. Kepti, kol iš baravykų pradės tekėti sultys. Taip kepti baravykai turi stiprų kvapą. Valgoma karšti su sviestu ar rūgščia grietine.

Baravykų virtinėliai

Sukapojame pusę kilogramo baravykų. Dedame 2 sutarkuotus svogūnus, pridedame šaukštą sviesto ir pakepame. Paskui ataušiname, pridedame riekutę piene mirkyto pyrago, vieną kitą kiaušinį, truputį krapų, kiek druskos, pipirų ir viską gerai suminkome. Taip paruoštus grybus viniojame į plonai iškočiotą tešlą ir verdame pasūdytame vandenyje. Išgriebus šilti duodami valgyti, apipylus tirpytu sviestu arba rūgščia grietine.

Be taip paruoštų baravykų galima daryti ir maltinius, apvarsčius miltuose juos, reikia kepti svieste. Baravykų maltiniai valgomi su bulvėmis ar bulvių košė. Virtiniams ir maltiniams tinka ir kiti minkštapamušaliai grybai, kaip raudonikiai, lepšės ir kt.

Kaip pasigaminti vaisių šulčių

Kas iš mūsų nemėgsta sultingų ir gaivinančių vaisių. O ypač maži vaikai labai mėgsta vaisius ir su malonumu geria jų sultis. Tuo tarpu, paragavę vyno ar kitų alkoholinių gėrimų purtosi ir reiškia didžiausį nepasitenkinimą. Mat, jų dar sveika prigimtis sugeba atskirti, kas jų organizmui yra žalinga, o kas naudinga. Vaisiuose yra daug vitaminų ir mineralinių druskų, kurios gaivina mūsų organizmą ir padeda suvirškinti kitas maisto dalis.

Vaisius ilgam laikui išlaikyti sunku. Verdant konfitūrus brangiai kaštuoja, o tikslo nepasiekiama, nes nuo didelio karščio vitaminai ir dauguma kitų naudingų medžiagų žūva. Tuo tarpu labai pigus ir prieinamas vaisių perdirbimo būdas yra sulčių gamyba. Natūralios vaisių sultys visai nereikalauja cukraus, jose yra tos pačios medžiagos, kaip ir vaisiuose, o tinkamai pagamintos gali stovėti keletą metų.

Tam reikalui vaisiai turi būti nežali ir nepernokę, nes pirmieji turi daug rūgšties, o pastarieji maža sulčių. Vaisius reikia nuplauti, leisti nudžiūti, gerai prižiūrėti, išpiaustyti supuvusias ir su-

sugedusias vietas. Paskui sutarkuoti (tarka gali būti tik iš baltos skardos, gerai išvalyta ir karštu vandeniu išplauta). Tyrę sukrečiame į švarų tankios drobės maišelį, padėję apačioje indą, švariai nuplautomis rankomis spaudžiame. Gautoji sunka yra drumzlina. Palaikius kai kurį laiką vėsioje vietoje ji nusigiedrija. Nors tikrumoje tos nuosėdos tiek skonio, tiek kokybės atžvilgiu negadina ir jų nereikia bijoti, nes tai yra kietosios vaisiaus dalelės. Kad sultys nepradėtų rūgti, jas reikia pasterizuoti — kaitinti iki 80 laipsnių Celzijaus, bet prieš tai buteliai ir kamščiai reikia sterilizuoti, t. y. virinti, kad sunaikintume bakterijas. Į tuos butelius pilti sunką, paliekant kokį 10 cm. nuo kaklelio tuščios vietos, į katilo dugną įdėti tam tikras skylėtas skardos dugnas, ar tiesiog šiaudų, tuomet statomi buteliai ir, pripylus iki kaklelių vandens, kaitinti (buteliai turi būti vienodo aukščio ir tūrio ir kad vienas kito nesiektų). Įdėję termometrą, sekame temperatūrą. Pakilus iki 70 ar 80°C., buteliai atsargiai išimami, papildomi pasterizuota sunka ir tuojau užkišami kamščiais. Kamščiai turi būti nauji, nevartoti, tinkamai paruošti, t. y. bent vieną parą mirkyti vandenyje ir prieš pat vartojimą pavirinti. Kamščiakamštis taipogi turi būti išsutintas garais ir išplautas spiritu. Užkimšus butelius sustatome į dėžę, dugnais aukštyn. Sultims ataušus ir kamščiams išdžiūvus, jų galus nupiauname lygiai su butelio kaklu, pamirkome butelio kaklą į ištirpintą vašką ar laką. Taip paruoštus butelius laikyti gulsčius vėsioje vietoje. Panašiu būdu galima pasigaminti ir įvairių daržovių sulčių.

Paukščių karalystė Lietuvoje

Paskutiniais metais, sparčiai retėjant miškams, nusausinant didžiulius pelkių plotus, kaimams skirstantis į vienkiemius ir iškertant krūmus, nuolat mažėja įvairūs miško ir laukų paukščiai. Tačiau ligi šiol jų dar yra gana daug įvairių veislių ir rūšių. Lietuvos Valstybėje dar aptinkama daug tokių paukščių, kurių Vokietijoje, Olandijoje, Prancūzijoje, Belgijoje, Anglijoje ir kitose vakarų Europos šalyse jau seniai nebėra. Tačiau pati paukštingiausia vieta Lietuvoje yra Žuvintos ežeras, Simno valsč., Alytaus apskr. Šis ežeras nėra labai didelis, jis turi apie 1.040 ha ploto, tačiau jį drąsiai galima pavadinti paukščių karalyste. Į Žuvintos ežerą įteka du upeliai—Kiauličė ir Bambena, o išteka iš jo Dovinės upelis. Ežeras yra negilus jo dugnas dumbluotas, lėkšti krantai gausiai apaugę viksvomis, švendrėmis, nendrėmis, meldais ir įvairiais vandens augalais, kurie paukščiams sudaro labai patogias sąlygas gyventi ir perėti. Dabar Žuvintos ežere yra vandens paukščių rezervatas, kuris saugomas ir globojamas.

Žuvintos ežere gyvena juodakakliai narai, juodakakliai, ausuočiai ir mažieji kragai, narų giminaičiai, pilkosios laukinės žąsys, želmeninės ir baltakaktės žąsys, kurios čia atskrenda paviešėti, o perėti išskrenda toliau į šiaurę. Čia yra didžiųjų kuolingų, griciukų, raudonkojų tulikų, laukių, nendrinių lingių, plovinių, nendrinių ir ilgasnapių vandens vištelių, žalsvaplunksnių švigždų, gaidukų, nendrinių startų, didžiųjų ir mažųjų krakšlių, karklinių, meldinių ir ežerinių nendrinukių, pempių, perkūno oželių, tilvikų, ūsuotųjų zylių ir upinių bei nendrinių žiogelių, kurie žogeliais vadinami dėl jų savotiško balso, kuris panašus į žiogelio čirškėjimą. Žuvintos ežere peri pilkosios varnos, upinės ir juodosios žuvėdros ir kirai, kurie į ežerą atskrenda labai anksti, kaip tik pradeda tirpti ledas. Pavasarį čia atskrenda gulbės giesmininkės, kurios vėliau išskrenda į Norvegiją ir Šiaurės Sibirą. Čia peri mažieji dančiasnapiai, kurių patinėliai balti, o patelės turi juodas kepuraites. Pavasarį ir rudenį atskrenda didieji dančiasnapiai, kuoduoti ir auksu žvilgančiomis plunksnomis. Išsiperi gulbės nebylės, kurios tarp kitų paukščių atrodo, lyg karalienės, ežero valdovės. Nendrynuose labai gausu baublių, kurie atskrenda labai anksti, o išskrenda į šiltesnius kraštus vėlai rudenį, kai ežeras užšąla. Kartais jie čia išbūna ligi gruodžio mėnesio. Anksti rytą ir vakare saulei nusileidus baubliai pradeda baubti, pasislėpę meldynuose. Jų balsas toks stiprus, kad galima girdėti už kelių kilometrų nuo ežero. O ančių ežere yra begalės: paprastosios, rudgalvės, klykuolės, kryklės, čyplės, rudosios, kuoduotos, smailiauodegės, šaukštasnapės ir kitokios. Visų sparnuotų Žuvintos ežero gyventojų negalima ir suskaičiuoti. Todėl šitą įdomią paukščių karalystę dažnai aplanko net užsieniečiai keliautojai, kurie stebisi Žuvintos ežero gyventojų margumu, gražumu ir įvairumu.

Runkelių lapų ir šerdies puvinys

Šiuo metu galima pastebėti runkelius su nugeltusiais lapais ir pajuodusiomis šerdimis. Dažniausiai jauniausi viduriniai lapai pradeda džiūti ir juosti. Vėliau pradeda juosti ir senesni lapai, kurie nudžiūsta. Vėliau ši liga persiduoda į šerdį. Apkrėstų runkelių šaknis didelė neužauga, pradeda pūti ir iki rudens beveik neišsilaiko. Runkeliai pradeda pūti iš vidaus. Ši liga runkeliams yra pavojinga. Ją sukelia grybelis Mycosphaerella tabiica. Grybelis runkelius dažniausiai puola sausomis vasaromis ir šarminės reakcijos diraose. Todėl nuo šios ligos runkeliai daugiau nukenčia pasodinti kalkingose, su smėlio padirviu, greit vandenį praleidžiančiose dirvose.

Kovojant su šia liga, sausros metu smarkiai išaugusius lapus reikia nulaužyti. Tokias kalkingas dirvas reikia tręšti zuperiu ir sieros rūkšties amoniu. Pradedančius sirgti runkelius azotinėmis trąšomis tręšti nepatartina.

Taip pat didelės reikšmės turi vaismainis ir tinkamas žemės dirbimas. Kur ši liga pasirodo, į tą pačią vietą galima runkelius sodinti tik po trejų, ketverių metų. Rudenį dirvą reikia giliai suarti. Pasodintose runkeliuose reikia dažnai purenti žemės paviršių, kad, kiek galint, mažiau išgaruotų vandens. Ši liga persiduoda ir iš sėklų, todėl turint nepatikimą sėklą, reikia beicuoti 0,25% uspuluno ar germisano tirpiniu per penkias-šešias valandas.

Redakcijos atsakymai

Ats. *V. Ste—nui.* 1) Fotoaparatų kainoraštį galima gauti kiekvienoje didesnėje šių aparatų firmoje, pav., Vilniuje (ul. Wielka 6, Rabinowicz). Tačiau pagal kainoraštį nepatariame tamstai pirkti aparato, nes ten kainos yra daug aukštesnes už tikrąsias. Aparatą perkant reikia gerai pasiderėti. Aparatų katalogas gali būti tamstai naudingas tuo, kad iš jo galėtum pamatyti aparato atvaizdą ir kaikuriuos skirtumus. Perkant aparatą reikia geriau pasiteirauti pas patikimą žmogų, kuris apie juos gerai nusimano.

2) Jei, kaip rašote, obelaitė yra trišakė nuo žemės, tai jei neperstora dar, patariame dvi silpnesniąsias šakas nupiauti, o trečiąją palikti, kad jį sudarytų vieną, tiesų obelies stiebą. Tik nupiauti reikia pavasarį prieš plaukimą.

3) Šiemet buvo labai sausas pavasaris, todėl nors vyšnios labai žydėjo, bet uogų užmezgė mažai.

4) Bulvėms kaupikas Vilniuje kaštuoja nuo 17 iki 22 auks. Yra mažesni ir didesni.

5) Naujai suartame durpyne pirmus metus patariame pasėti avižas su peliuška ir vikais. Antrais metais, jei neperšlapia vieta, pamėžus ar ant mineralinių kalio ir fosforo trąšų galima pasodinti bulves, kopustus ar griežčius. Vėliau, atitinkamai patręšus, galima užsėti pievinėmis žolėmis pievai ar ganyklai.

Ats. *Vyteniui.* 1) Laukinukų pardavimo reikalu reikia kreiptis laišku šiuo antrašu: Wilno, ul. Jasna 17—1, Agr. M. Čibiras.

2) Visos daržo žirnių atmainos tinka džiovinimui, bet geriausiai tinka žalieji cukriniai kampuotieji žirniai.

3) Kad žirniuose nebūtų kirmėlių, reikia sėti sveiką, sieros dūmais išbeicuotą, sėklą. Bet ir tai nevisada pasiseka žirnius apsaugoti, nes juos gali užpulti grūdagraužiai iš kitur atlėkę, sudėti kiaušelius ant žirnių ankščių, iš kurių vėliau išsirita kirmėlaitės. Jos įsigraužia į ankšties vidurį ir ten naikina žirnius.

Žemės ūkio gaminių kainos

Šių metų rugpiūčio 13 d., Vilniaus Javų - Prekių Biržos pranešimu, buvo mokama už 100 kg auks.

Rugiai	14.50—16.00
Kviečiai	—
Miežiai	—
Avižos	—
Grikiai	17.00—18.00
Vikiai	—
Lubinas (mėlynas)	15.50—16.50
Kvietinės sėlenos	11.00—11.50
Ruginės sėlenos	11.50—11.25
Sviestas 1 kg I rūšies urme	2.90
„ „ „ detal.	3.20
„ „ II rūšies urme	3.10
„ „ „ detal.	3.80
„ „ III rūšies urme	2.40
„ „ „ detal.	2.70
Kiaušinių kapa	3.00—3.60
„ štuka	6—8 sk.

Atsakomasis redaktorius ir leidėjas LIUDVIKAS CICĖNAS.

„RUCH" spaustuvė, Vilnius, Totorių g.